



## ROLLITOS DE HIGO

### 16 piezas

#### Ingredientes:

##### *Para la pasta:*

- 90 gr queso crema
- 60 gr azúcar
- 1 pza de yema
- 3 cucharadas de leche entera
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear

##### *Para el relleno:*

- 6 pzas de higos en miel picados
- 60 gr pasitas picadas
- 50 gr chocolate oscuro fundido
- 80 ml miel
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de nuez moscada molida
- 1 pza de huevo batido

**HORNO PRECALENTADO A 180 °C**

#### Procedimiento:

1. Bate el queso crema con el azúcar. Añade la yema, la leche y la esencia de vainilla. Agrega la harina de trigo con el polvo de hornear. Integra hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerera la masa por una hora.
2. Para el relleno, mezcla el higo, las pasitas, el chocolate, la miel y las especias.
3. Divide la masa en tres partes. Extiende cada una formando un rectángulo de aproximadamente 10x30 cm. Esparce en una orilla a lo largo el relleno. Enrolla y sella con un poco de huevo batido la orilla para cerrar.



4. Parte en diagonal los rollitos. Colócalos en una charola con papel encerado. Barniza con huevo batido.
5. Hornea por 30 minutos o hasta que doren.
6. Enfría y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:**     \*  
**Fácil:**           \*\*  
**Medio:**         \*\*\*  
**Difícil:**         \*\*\*\*  
**Muy Difícil:**   \*\*\*\*\*